

Allegato A1 - DISCIPLINARE TECNICO DELLE PRESTAZIONI

1.1 Caratteristiche Servizio di Ristorazione

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il funzionamento del servizio di Ristorazione attraverso la distribuzione dei pasti con il sistema self-service e/o servito. Qualora l'arrivo degli atleti sia previsto fuori orario, ma abbiano comunque esigenza di usufruire dei servizi ristorazione, potrà essere richiesto alla Ditta di fornire soluzioni "da asporto/a sacco" predisponendo i pasti in monoporzioni all'interno di contenitori chiusi. In tale ipotesi le quotazioni non cambiano.

In occasioni particolari potrà essere richiesto obbligatoriamente il servizio al tavolo con quotazioni del servizio da valutare caso per caso così come eventuali coffee-break chiesti in occasione di riunioni federali.

La Ditta dovrà occuparsi della fornitura del tovagliato e della fornitura di posate piatti e bicchieri necessari alla corretta esecuzione del servizio.

Dovranno essere previsti tre pasti giornalieri: prima colazione, pranzo e cena, con la possibilità di aumentare le porzioni nei casi di necessità rappresentati dal Nutrizionista Federale. Il servizio dovrà essere assicurato, tutti i giorni feriali e festivi, adottando di norma il seguente orario:

prima colazione	dalle 7:00 alle 8:30
pranzo	dalle 13:00 alle 14:30
cena	dalle 20:00 alle 21:30

Per esigenze organizzative dell'impianto, o per particolari esigenze degli atleti, potranno essere richieste variazioni agli orari indicati da parte del Referente Federale presso il centro. La variazione inciderà sull'orario ma non sulla durata totale del servizio 1 ora e trenta minuti.

Eventuali servizi richiesti fuori durata del servizio, saranno erogati dalla Ditta in modalità "da asporto/a sacco".

La prenotazione dei pasti dovrà essere inviata con cadenza settimanale Referente Federale presso il centro. Tenuto conto dell'attività federale e la conseguente impossibilità di stabilire con largo anticipo la gestione degli arrivi e delle partenze, nessun costo sarà addebitato per le cancellazioni comunicate entro le ore 12:00 del giorno precedente. In caso contrario sarà addebitato no show sui servizi di ristorazione già prenotati.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i locali affidati, per cause di forza maggiore, indipendentemente da chi ha la responsabilità di dette cause, producendo i pasti necessari quotidianamente con le medesime caratteristiche di quelli forniti in condizioni normali senza alcun aumento dei costi.

In caso di interruzione forzata del servizio presso i locali affidati, il centro di produzione pasti, con cui la Ditta dovrà sopperire al servizio, dovrà situarsi ad una distanza massima di 30 km, ovvero ad una distanza non superiore ai 45 minuti di percorrenza, per garantire al massimo il mantenimento qualitativo ed organolettico delle pietanze.

La Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le norme del D.lgs. n.193/2007 e del Regolamento UE 382/2021 per quanto concerne le materie prime utilizzate, la loro conservazione e le modalità di somministrazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, su richiesta del Responsabile del Centro Federale, cestini freddi anche fuori l'orario previsto per la consumazione dei pasti, purché comunicate con almeno 12 ore di anticipo. Il cestino freddo, sarà così composto, salvo diversa e motivata richiesta:

- n. 2 panini con prosciutto cotto e formaggio (o analoga farcitura alternativa); 1 succo di frutta o bevanda (es. the); 1 bottiglia da ½ litro di acqua minerale; 1 merenda confezionata o biscotti monoporzione; 1 frutto.

Di seguito vengono riportate le indicazioni di base in merito alla composizione dei pasti ed agli alimenti da servire agli atleti residenti presso il centro.

Per quanto riguarda la fornitura dell'acqua per il servizio di ristorazione, la Ditta aggiudicataria dovrà orientarsi su caratteristiche chimico-fisiche di qualità.

MENU' E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE:

La tipologia dei pasti e del menù verrà fornita con cadenza mensile dal nutrizionista federale tenuto conto della necessità di adottare uno specifico piano nutrizionale dedicato agli atleti.

Il Referente Federale presso il centro si occuperà di indicare quantitativi e prenotazioni e tipologia di pasto per singolo atleta opzionato.

Dovranno essere sempre forniti pasti "*speciali*" in caso di allergie o comprovati motivi di salute.

Tipologie menù

Prima colazione

- Caffè o the, latte intero, succhi di frutta di migliore qualità e yogurt;
- Spremuta
- Burro, marmellata, miele, crema nocciole;
- Cereali, fette biscottate, pane casareccio;
- Acqua oligominerale;
- Crostata artigianale di frutta o brioches artigianali;
- Prosciutto cotto e bacon e uova sode/strapazzate;

Pranzo

Primo Piatto:

- pasta o riso con condimento diverso specificato nel menù giornaliero. Dovrà essere sempre garantita la presenza di pasta e riso in bianco in alternativa al menù;
- legumi (ceci, fagioli, lenticchie, piselli e fave) nella quantità minima di gr. 150 per atleta (peso dei legumi freschi o bagnati o da scongelare) sotto forma di minestrone o zuppe d'inverno e di insalata in estate.

Secondo Piatto (come base):

- carne ai ferri di vitellone del taglio “fracosta” o “costata” e/o arista di maiale di produzione nazionale (gr.250 cotta) / pollo o tacchino ai ferri (gr.200 cotto);
- pollo o spezzatino di pollo o tacchino o coniglio (gr. 250);
- pesce cotto al forno (può essere surgelato purché della migliore qualità);
- piatto freddo composto da: prosciutto crudo (gr.100) o prosciutto cotto (gr.100) o bresaola (gr. 100) più mozzarella o formaggio (gr.200);
- uova saltate in padella antiaderente senza oli di cottura;
- albume d’uovo cotto ml. 150/200 per atleta;
- gelato confezionato (75 gr.) alternando con dolci da forno (50 gr.).

Almeno 1 volta alla settimana dovrà essere servita carne rossa. Due volte alla settimana carne bianca ed i restanti giorni alternativamente arista di maiale, pesce o altro secondo tra quelli in elenco.

Dovrà essere garantita sempre la disponibilità di carne (paillard) ai ferri o insalata arricchita in alternativa al menù giornaliero.

Inoltre, sarà sempre servita:

- insalata verde o mista;
- verdura cotta e/o bollita;
- n.1 porzione (gr.70) di formaggio da scegliere fra le qualità di parmigiano o grana, caciotta, formaggio a taglio o fuso in confezione sigillata;
- n.2 pezzi di frutta fresca di differente tipo o macedonia.

Gli Atleti avranno a disposizione per il pranzo e per la cena 1 litro di acqua oligominerale ed una bevanda della migliore qualità in confezione da ½ litro contenente integratori minerali o salini (da concordare con il Nutrizionista federale).

Eventuali ospiti potranno richiedere una bottiglia di birra nazionale da 33 cl o una bottiglia mignon di vino da 250 cl con marchio DOC.

E’ sempre incluso al pasto pane e caffè.

E’ gradita la presenza del dolce 2/3 volte alla settimana.

Cena

La strutturazione del pasto è analoga a quella del pranzo, con l’obbligatorietà della presenza del minestrone di verdure fresche. Inoltre, una volta la settimana può essere servita pizza al pomodoro (gr.250).

Eventuali sostituzioni di cibi durante i pasti, per particolari tipi di alimentazione degli Atleti, dovranno essere richieste preventivamente dal Nutrizionista Federale, sentiti i Direttori Tecnici; dette vivande sostituiscono quelle del menù - per porzioni uguali a quelle surrogate - e la Ditta aggiudicataria non potrà eccepire nulla al riguardo.

Tutti i cibi devono essere freschi e/o surgelati (pesce) e di prima qualità. E’ vietato l’uso di cibi precotti. La carne utilizzata dovrà essere di produzione nazionale DOC.

La carne che sarà utilizzata per altri secondi che non siano bistecche (di qualità garantita) o per il tritato di ragù, sarà specificamente “pezza di vitella” di produzione nazionale.

L'olio per i condimenti dovrà essere rigorosamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

Il Nutrizionista Federale, per spezzare una probabile monotonia nella dieta, potrà eventualmente richiedere dei piatti più elaborati, sempre sentiti i Direttori Tecnici. Il Responsabile del Centro Federale comunicherà alla Ditta aggiudicataria quanto richiesto al riguardo. Allo stesso modo le variazioni che settimanalmente potrebbe subire il menù, dovranno essere sottoposte all'approvazione del Responsabile del Centro Federale.

Il Responsabile del Centro Federale, con preavviso di 24 ore, potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria di assicurare il servizio di pranzi organizzati dalla FITET in particolari circostanze (pranzi, cene, banchetti, cocktail, ecc.). In tali occasioni il menù ed il relativo prezzo saranno oggetto di apposito preventivo richiesto dalla Federazione, e la Ditta aggiudicataria provvederà a proprie spese ed a propria cura alla fornitura di tutto il necessario.

Persone non autorizzate dalla Federazione non potranno essere accettate all'interno del Ristorante.

1.2 Caratteristiche del servizio di pulizia

Il servizio dovrà assicurare agli ospiti una sistemazione di tipo alberghiero, garantendo massimo comfort e tranquillità.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO PULIZIA CAMERE

All'interno di ogni stanza, o nel luogo che la Federazione indicherà, dovrà essere affissa la scheda delle pulizie con l'indicazione dell'orario e del soggetto che ha effettuato l'attività.

La Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente segnalare giornalmente al Responsabile del Centro Federale e alla Federazione ogni anomalia e malfunzionamento rinvenuto all'interno dei locali a mezzo mail o pec.

Il servizio, oltre alla perfetta pulizia quotidiana delle camere e dei bagni, da effettuarsi in orari che non rechino disturbo agli ospiti, dovrà prevedere il cambio della biancheria da bagno ogni 2 giorni e la fornitura del set minimo da bagno (carta igienica, salviette, sapone, ecc.) ad occorrenza.

Ogni ospite dovrà avere la seguente dotazione nella stanza da bagno:

- n. 1 telo da bagno grande in cotone;
- n. 1 asciugamano medio in cotone;
- n. 1 asciugamano piccolo in cotone;
- n. 1 tappetino da bagno in cotone;
- n. 2 saponette e/o sapone liquido in confezione di tipo alberghiero.

Il ricambio della biancheria da camera (lenzuola e federa) dovrà essere effettuato una volta alla settimana (ad eccezione di coperte e sopra-coperte per le quali dovrà avvenire almeno una volta al mese) e, comunque, con la frequenza necessaria per garantire una perfetta igiene.

Tali ricambi dovranno essere assicurati al termine di ogni soggiorno.

Il materiale consegnato dovrà essere pulito e opportunamente sanificato.

Ad ogni cambio ospiti dovrà essere effettuata sanificazione del bagno oltre al cambio biancheria e set da bagno.

La dotazione della biancheria da camera dovrà essere la seguente per ciascun ospite:

- lenzuola di cotone di dimensioni adeguate;

- federa in cotone;
- n. 1 sopracoperta in cotone per la stagione estiva;
- n. 1 coperta in lana o piumone per il periodo invernale.
-

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO PULIZIA LOCALI COMUNI

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le operazioni di pulizia in tutti i locali oggetto dell'appalto da effettuare almeno secondo le seguenti modalità:

Operazioni giornaliere:

- Pulizia onnicomprensiva (spolvero, spazzatura, lavaggio) bagno e camere foresteria occupate + fornitura set minimo da bagno ad occorrenza;
- Pulizia (spolvero – spazzatura) palestre 2 e 3;
- Pulizia bagni comuni piano terra – fornitura set minimo da bagno ad occorrenza;
- Pulizia accurata mensa e cucina (lavaggio-spazzatura-igienizzazione);
- Vuotatura cestini di tutti i locali;

Operazioni da eseguire 2/3 volte alla settimana:

- Pulizia onnicomprensiva (spolvero, spazzatura, lavaggio) locali comuni – corridoio, scale, androne, uffici, magazzini - piano terra e 1° piano;
- Pulizia (spolvero – spazzatura - lavaggio) sala macchine/pesi;
- Pulizia sala riunioni (spolvero – spazzatura – lavaggio);
- Pulizia lavanderia (spolvero – spazzatura – lavaggio- pulizia filtri);
- Cambio asciugamani camere occupate;
- Lavaggio tappeto palestre 2 e 3;

Operazioni settimanali:

- Spolveratura degli infissi, delle finestre locali comuni e camere;
- Lavaggio delle finestre locali comuni e camere;
- Spolveratura degli apparecchi fissi di illuminazione locali comuni e camere;
- Disinfezione degli interruttori a muro locali comuni e camere;
- Cambio lenzuola camere occupate;
- Spazzatura aree ingresso foresteria;
- Pulizia aree esterne attigue alla foresteria.

Operazioni mensili:

- Spolveratura dei termoconvettori caloriferi;
- Pulizia con appositi prodotti detergenti delle sedie;

- Lucidatura delle mostre in metallo e/o materiale plastico delle porte,
- delle maniglie;
- Lavaggio vetrate palestra e refettorio;
- Pulizia dei pavimenti con l'uso di idonei mezzi meccanici in proprio o a mezzo Ditta specializzata;
- Pulizia profonda locali cucina e mensa;
- Pulizia vetrate porte ingresso;
- Pulizia plafoniere.

Operazioni trimestrali:

- spolveratura completa delle pareti e dei soffitti;
- lavaggio su entrambe le facce di tutte le porte;
- lavaggio previo smontaggio in isolamento elettrico delle parti esterne mobili dei corpi illuminanti.
- sanificazione generale dei locali in gestione ad opera di società specializzata.

Sarà a carico della Ditta aggiudicataria il trasporto giornaliero dei rifiuti nei contenitori predisposti dall'azienda comunale o direttamente alla pubblica discarica.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuato in conformità alla normativa vigente in materia e potrà essere eseguito anche da terzi abilitati ed autorizzati all'effettuazione di tale servizio, con particolare attenzione alla differenziazione dei rifiuti, anche all'interno del Centro Federale.

In caso di mancato rispetto della normativa eventuali sanzioni saranno in toto addebitate alla Ditta aggiudicatrice dell'appalto. In caso di pluralità di Ditte aggiudicatarie la responsabilità sarà solidale